Zoppas

Einbau-Herde

ZOP 21

Bedienungs- und Einbauanweisungen

⚠ Warnungen und wichtige Hinweise

Diese Hinweise dienen der Sicherheit des Nutzers und seiner Mitbewohner.
Lesen Sie sie also aufmerksam, bevor Sie das Gerät anschließen und/oder in Gebrauch nehmen.

Installation

- Lassen Sie die Installation und den Anschluß von einem Fachmann, gemäß den ihm dank seiner Fachkenntnis bekannten Richtlinien ausführen.
- Auch gegebenenfalls auf Grund der Installation erforderliche Modifikationen an der Stromversorgung haben durch einen Fachmann zu erfolgen.
- Es ist gefährlich, Veränderungen jeglicher Art an diesem Gerät oder an seinen Eigenschaften vorzunehmen.

Kindersicherheit

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch seitens Erwachsenen bestimmt. Es ist gefährlich, wenn Sie es Kindern zum Gebrauch oder Spiel überlassen.
- Halten Sie Kinder fern, solange der Ofen in Betrieb ist. Auch nachdem Sie den Backofen ausgeschaltet haben, bleibt die Türe noch lange heiß.
- Während des Back-, Brat- und Grillvorgangs werden das Backofenfenster und die übrigen Geräteteile heiß, deshalb sollten Kinder vom Gerät ferngehalten werden. Bei Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in Herdnähe, ist darauf zu achen, dass Anschlussleitungen nicht mit heissen Kochstellen in Berührung kommen oder in der heißen Backofentür eingeklemmt werden.

Betrieb

- Dieser Backofen ist zur Zubereitung von Speisen gedacht; gebrauchen Sie ihn niemals zu Anderem.
- Das Fett, welches beim Zubereiten im Grill oder im Backofen abtropft, kann in einem niedrigen, feuerfesten Behälter, der mit etwas Wasser gefüllt wird, aufgefangen werden; so wird die Rauchbildung und das Verbrennen des Tropffettes verhindert.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe um feuerfeste, heiße Schüsseln oder Töpfe aus dem Backofen zu nehmen.
- Falls Sie - aus welchen Gründen auch immer - Alu-Folie zur Zubereitung von Speisen im Backofen verwenden sollten, lassen Sie diese nie in direkten Kontakt mit dem Boden des Ofens kommen.
- Gehen Sie bei der Reinigung des Ofens vorsichtig vor: sprühen Sie nie auf die Heizstäbe und den Thermostatfühler.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert die Verschlechterung des Oberflächenmaterials. Auch die katalytischen, selbstreinigenden Wände müssen von Zeit zu Zeit gereinigt werden (siehe entsprechenden Abschnitt).
- Schalten Sie vor der Reinigung des Backofens entweder den Strom ab oder ziehen Sie den Netzstecker heraus.
- **Stellen Sie sicher, daß die Schaltknöpfe sich in der «Aus» Stellung befinden wenn der Backofen nicht mehr benutzt wird.**
- Dieser Backofen ist für den einphasigen Anschluß mit Neutralleiter an 230V vorgesehen. Der Anschluß an mehr Phasen ohne Nulleiter (400V) führt zu Zestörung des Ofens.
- Achten Sie darauf, daß das Gerät nicht auf dem Zuleitungskabel steht.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät bei Funktionsstörungen oder Schäden selbst zu reparieren. Durch Reparaturen seitens ungeschulter Personen können Schäden oder Verletzungen hervorgerufen werden.

Service

- Lassen Sie Überprüfungsarbeiten und/oder Reparaturen vom Kundendienst des Herstellers oder von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst ausführen und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.

Entsorgung des Altgerätes

- Ein Gerät, das nicht funktioniert, muß vom Stromnetz getrennt werden, damit es nicht versehentlich benützt wird.
- Ziehen Sie bei ausgedienten Geräten den Netzstecker aus der Steckdose und machen Sie Netzschlußleitung sowie Stecker unbrauchbar. Sie verhindern damit, daß ein Mißbrauch mit den Geräten getrieben wird.

Bewahren Sie diese Broschüre unbedingt so zusammen mit dem Gerät auf, daß Sie sie jederzeit problemlos zu Rate ziehen können. Sollten Sie das Gerät verkaufen oder einer anderen Person überlassen, so händigen Sie bitte auch diese Broschüre aus, damit sich der neue Benutzer über den Betrieb und die Warnungen und Hinweise informieren kann.

HERSTELLER: ELECTROLUX ZANUSSI S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLÌ (Italien)

Anleitung zur Gebrauchsanweisung

⚠ Sicherheitsanweisung

☞ Schritt-für-Schritt-Anweisung

ⓘ Ratschläge

Umwelt-Informationen

Inhaltsverzeichnis

Für den Benutzer

Warnungen und wichtige Hinweise	2
Gerätebeschreibung	3
Elektrischer Backofen	4
Erst-Installation	5
Praktische Hinweise zum Backen und Braten	5
Back- und Brattabelle	6
Pflege und Wartung	7
Wenn etwas falsch läuft	8
Kundendienst	8

Für den Installateur

Technische Daten	9
Installation	9
Anschluß der Klemmleiste	10
Elektrische Verbindung mit der Kochmulde	10

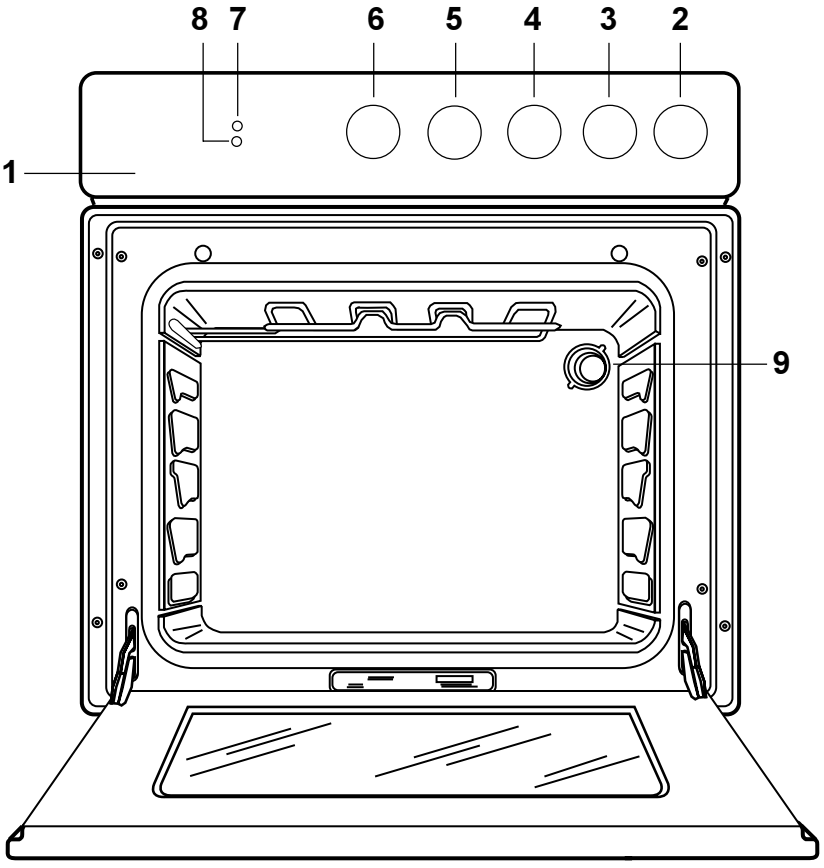
CE Dieses Gerät entspricht den folgenden **EWG-Richtlinien**:

- **73/23 - 90/683** (Niederspannungsrichtlinie);
- **89/336** (EMV-Richtlinie);
- **93/68** (allgemeinen Richtlinie);

und weiteren Änderungen.

SCHUTZVORRICHTUNG (mod. ZOP 21 X)
Selbstverständlich entsprechen alle unsere Geräte den europäischen Sicherheitsstandards. Um jedoch auch den höchsten Sicherheitsansprüchen gerecht zu werden, und besonders, um speziell kleinere Kinder vor den Gefahren einer Verletzung durch die entstehenden Betriebstemperaturen zu schützen, ist eine Schutzvorrichtung als Sonderzubehör erhaltlich, die ein unbeabsichtigtes Berühren der Ofentür verhindert. Diese Vorrichtung kann über unser zentrales Ersatzteillager unter Angabe der Modellbezeichnung und der Produktnummer, die Sie bitte dem Typenschild entnehmen, bezogen werden. Eine Montageanleitung liegt der Schutzvorrichtung bei.

Gerätebeschreibung



1. Bedienungsblende
2. Knebel für Kochstelle vorne rechts
3. Knebel für Kochstelle hinten rechts
4. Knebel für Kochstelle hinten links
5. Knebel für Kochstelle vorne links
6. Knebel für Temperaturregler (Thermostat)
7. Betriebskontrollampe
8. Thermostat-Kontrollampe
9. Backofen-Lampe

Elektrischer Backofen

Bedienungsknebel

Durch Drehen des Temperaturregler-Knebels (Abb. 1) erfolgt die Einstellung der gewünschten Temperatur, die Einschaltung der Heizelemente und das Aufleuchten der Backofen-Lampe.

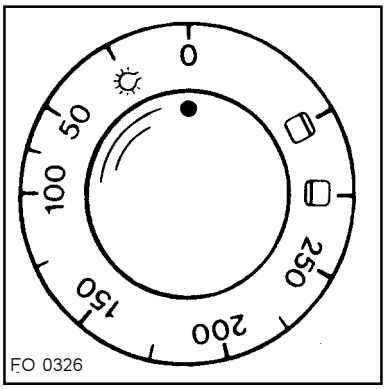


Abb. 1 FO 0326

Symbole

Backofen-Innenbeleuchtung

50-250 Temperaturregelung für Normal-Beheizung

Unterhitze eingeschaltet

Oberhitze eingeschaltet

Die Einstellung der gewünschten Temperatur (zwischen 50° und 250°C) erfolgt durch Drehen im Uhrzeigersinn des Temperaturregler-Knopfes. Die Temperatur wird vom Thermostat konstant gehalten.
Für eine unterschiedliche Heizung, d.h. Ober- oder Unterhitze, den Temperaturregler-Knopf auf (Oberhitze) oder (Unterhitze) drehen. In diesen Stellungen ist die Temperatur nicht höher als 250°C.

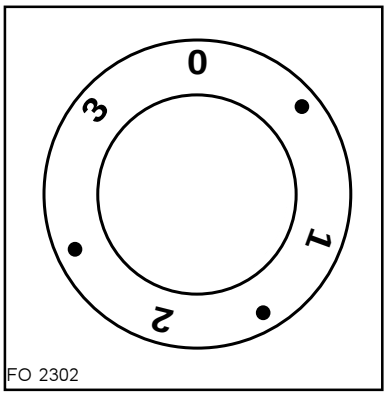


Abb. 2 FO 2302

Thermostat-Kontrollampe °C

Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht ist, und leuchtet jeweils beim Aufheizen wieder auf.

Betriebskontrollampe

Sie zeigt an, daß irgendein Heizelement in Betrieb ist.

Sicherheits-Thermostat

Um gefährliche Überhitzung zu vermeiden (durch unsachgemässen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile), ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, welcher die Stromversor-gung unterbricht. Die Wiedereinschaltung erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.
Sollte der Sicherheits-Thermostat aufgrund unsach-gemässen Gebrauchs des Gerätes ansprechen, genügt es, nach der Abkühlung des Ofens, die Fehlerursache zu beseitigen; spricht dagegen der Thermostat wegen eines defekten Bauteiles an, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Bedienungsknebel für Kochmulde

An der Schalterblende befinden sich die Schalt-Knebel für die vier Kochmulden-Heizelemente.
Die Kochstellen werden mit einem 7-Takt-schalter geregelt (Abb. 2), wovon 6 Arbeitsstufen benutzt werden können:
0 = AUS
1 = Minimum
3 = Maximum
Die Zubereitung von Speisen mit Öl oder Fett wie z.B. pommes frites, darf nicht ohne Aufsicht geschehen, da Öle und Fette bei Überhitzung leicht entflammen können.

Erst-Installation

Nach der Installation des Backofens:

☞ a) den Temperaturregler-Knopf auf 250° C;

b) den leeren Backofen einschalten für etwa 45 Minuten;

c) dem Raum Frischluft zuführen (z.B. durch das Öffnen eines Fensters)

Während dieser Zeit kann ein unangenehmer Geruch auftreten. Dieser wird verursacht durch Rückstände von der Herstellung und ist **absolut** normal. Wenn diese Aktion durchgeführt ist, den Backofen abkühlen lassen, dann denselben mit einem weichen Tuch, eingeweicht in einer Spülmittellauge, innen reinigen.
Die **Einschiebeteile** vor dem ersten Garvorgang sorgfältig abwaschen.

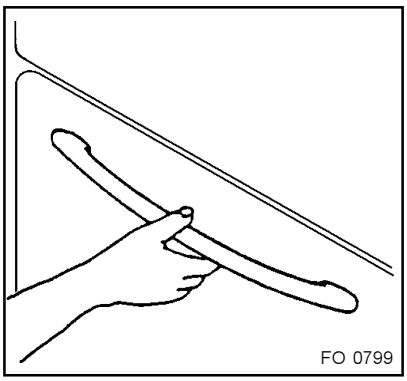


Abb. 3

⚠ **Um die Backofentür zu öffnen, immer den Griff in der Mitte anpacken (Abb.3).**

ⓘ Praktische Hinweise zum Backen und Braten

Garen mit Ober- und Unterhitze

Den Temperaturregler-Knopf auf die gewünschte Temperatur (zwischen 50° und 250°C) einstellen. Die Funktion benutzt die Ober- und Unterhitze-Heizkörper und ermöglicht das Garen auf einer Ebene. Sollte das Gericht mehr Wärme von oben oder von unten benötigen, so benutzen Sie die oberen oder die unteren Einschiebeleisten.

Temperaturregler-Knopf auf entsprechendes Symbol ⊟ (Oberhitze) oder ⊟ (Unterhitze) drehen.

Kochzeiten

Die Kochzeiten können je nach Beschaffenheit und Volumen der Speisen variieren.
Wir empfehlen, die ersten Kochvorgänge zu überwachen und die Ergebnisse zu notieren.
In den nachstehenden Tabellen finden Sie eine Übersicht über die Kochzeiten und Temperaturen für die Zubereitung verschiedener Speisen.

Ratschläge für das Garen von Fisch und Fleisch

Sie können Fleisch in hitzebeständiges Geschirr legen, oder direkt auf den Rost. Dabei ist daran zu denken, die Pratpfanne in die erste Ebene von unten (siehe Abb. 6) einzuschieben und etwas Wasser hinzuzugeben.
Weißes Fleisch, Geflügel und Fisch benötigen im Allgemeinen eine mittlere Gartemperatur (zwischen 150°C und 175°C). Wenn man rotes Fleisch (außen leicht gebräunt und innen schoneneder gegart) garen möchte, ist eine höhere Temperatur (zwischen 200°C und 250°C) für kurze Zeit zu empfehlen.

Ratschläge und Tips für das Backen

Kuchen benötigen gewöhnlich eine mittlere Gartemperatur (zwischen 150°C und 200°C).
Ein kurzes Vorheizen (etwa 10 Minuten) wird empfohlen für das Backen von Kuchen. Wenn der Garvorgang begonnen hat, die Tür während der ganzen Zeit geschlossen halten, und die Ergebnisse durch das Backofen-Türglas kontrollieren.

Back- und Brattabelle

Gewicht (GR.)	ART DER SPEISE	Ober- und Unterhitze		Garzeit in ◷ minuten	NOTIZEN
		Ebene 4 3 2 1	temp. °C		
	Kuchen				
	Rührteig	2	180	45-60	
	Blätterteig	2	180	20-35	
	Mürbeteig	2	180	20-30	
	Buttermilch-Käsekuchen	1	175	60-80	
	Apfelkuchen	1	180	40-60	
	Strudel	2	175	60-80	
	Marmeladentorte	2	180	45-60	
	Kleine Kuchen	2	180	15-25	
	Biskuits	2	180	10-20	
	Baiser	2	100	90-120	
	Brot und Pizza				
1000	Weißbrot	1	200	45-60	1 Stück
500	Roggenbrot	2	200	30-45	in Brotpfanne
500	Brötchen	2	200	20-35	8 Brötchen
250	Pizza	1	220	20-35	auf Backblech
	Flans				
	Pasta-Flan-	2	200	40-50	
	Gemüse-Flan	2	200	45-60	
	Quiches	2	200	35-45	
	Lasagne	2	200	45-60	
	Fleisch				
1000	Rind	2	200	50-70	auf dem Rost
1200	Schwein	2	200	100-130	auf dem Rost
1000	Kalb	2	200	90-120	auf dem Rost
1500	Englisches Roastbeef	2	220	50-70	auf dem Rost
1200	Lamm	2	200	110-130	Bein
1000	Hähnchen	2	200	60-80	komplett
4000	Truthahn	2	200	210-240	komplett
1500	Ente	2	175	120-150	komplett
3000	Gans	2	175	150-200	komplett
1200	Hase	2	200	60-80	A-Stücke
	Fisch				
1000	kompletter Fisch	2	200	40-60	2 Fische
800	Fischstücke	2	200	30-40	4 Stücke

1) Die angegebenen Kochzeiten verstehen sich ohne Vorheizen. Es wird empfohlen, besonders bei Süßspeisen, Pizza und Brot, 10 Minuten vorzuheizen.
2) Alle Kochvorgänge haben bei geschlossener Backofentür zu erfolgen.

Pflege und Wartung

⚠ Vor dem Reinigen den Backofen ausschalten und abkühlen lassen.

Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Reinigung des Backofen

Für eine lange Lebensdauer des Gerätes ist es nötig, regelmässig folgende Reinigungsarbeiten vorzu-nehmen:

☞ - Durchführung nur bei abgekühltem Backofen.

- Die emaillierten Teile mit Seifenlauge reinigen.
- Keine Scheuermittel verwenden.
- Edelstahlteile und Glasscheiben mit einem weichen Tuch trockenreiben.

Bei hartnäckigen Flecken handelsübliche Reinigungsmittel für Edelstahl oder warmen Essig benutzen.

Die Emaillierung des Backofens ist äusserst haltbar und weitgehenst unempfindlich. Die Einwirkung von heissen Fruchtsäuren (Zitronen, Pfaumen oder ähnliches) können jedoch auf der Emailoberfläche bleibende, matte und rauche Flecken hinterlassen. Solche Flecken in der Hochglanzoberfläche der Emaille beeinträchtigen die Funktion des Backofens jedoch nicht.

Reinigen Sie den Backofen grundsätzlich nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen. Ein weiteres Einbrennen wird damit vermieden.

Die Backofentür

Wir empfehlen, vor der Reinigung der Backofentür dieselbe auszuhängen. Wie folgt verfahren:

☞ **a**) Die Backofentür vollständig öffnen;

b) Die Scharniere finden, welche die Tür am Backofen halten (Abb. 4);

c) Die kleinen Hebel, die auf diesen beiden Scharnieren sitzen, loslösen und drehen. (Abb. 6);

d) Die Tür an der linken und rechten Seite anfassen, dann diese langsam in Richtung zum Backofen drehen, bis dieser zur Hälfte geschlossen ist;

e) Die Tür sanft herausziehen (Abb.4);

f) Diese auf einem sicheren Platz abstellen.

Das Türglas nur mit warmem Wasser und einem warmen Tuch reinigen. Wenn die Reinigung durchgeführt ist, die Tür in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.

Dichtung der Backofentür

Kontrollieren Sie die Dichtung der Backofentür in regelmäßigen Abständen und stellen Sie fest, ob diese nicht beschädigt ist.
Sollten Sie eine Beschädigung feststellen, benützen Sie den Ofen nicht, bevor der Schaden wieder behoben wurde. Rufen Sie den nächsten Kundendienst des Herstellers und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Benützen Sie zur Reinigung der Dichtung keine Scheuermittel.

Austausch der Backofenlampe

Das Gerät durch herausdrehen der Sicherungen oder ausschalten des Leitungsschutzschalters spannungslos machen, die Glaskappe abschrauben (Abb.5) und die defekte Glühlampe austauschen.
Glühlampe: 25 W, 230 V (50 Hz), 300°C, E 14.
Anschließend schrauben Sie die Glaskappe wieder ein.

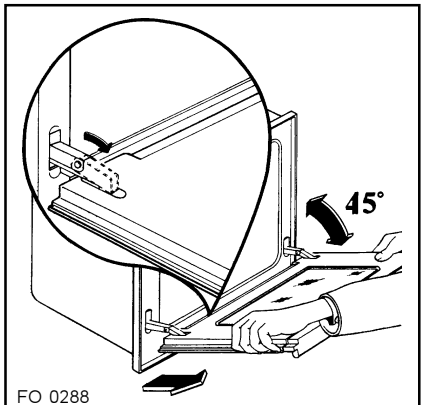


Abb. 4 FO 0288

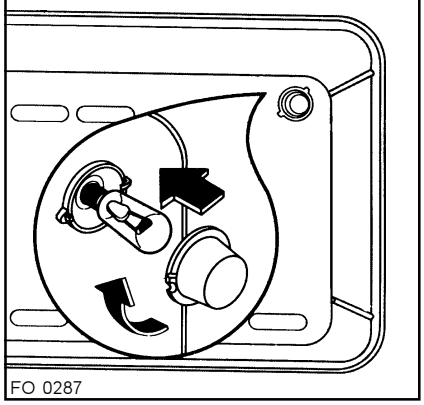


Abb. 5 FO 0287

Wenn etwas falsch läuft

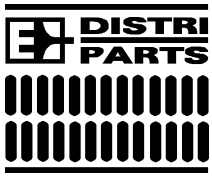
Wenn das Gerät nicht richtig arbeitet, bitte vor Anforderung des Service-Centers folgendes überprüfen:

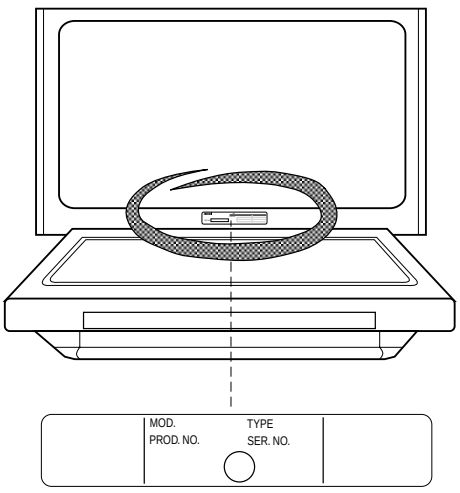
PROBLEM	LÖSUNG
■ Der Backofen schaltet nicht ein.	◆ Prüfen, ob der Backofen auf manueller Betrieb steht und die Schalterknebel auf einer Funktion und einer Temperatur stehen. ◆ Prüfen, ob das Gerät ordentlich angeschlossen ist und der Steckdosen-Schalter oder die Netzstrom-zufuhr zum Backofen auf EIN stehen
■ Die Backofen-Temperaturlampe brennt nicht.	◆ Den Temperaturwähler auf eine Temperatur stellen.
■ Die Backofen-Glühlampe brennt nicht.	◆ Den Backofen-Funktionsschalter auf eine Funktion stellen. ◆ Eine neue Backofen-Glühbirne kaufen, ggf. beim Service-Center anfordern und gemäß der Anweisung auf dieser Seite austauschen (oben links).
■ Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	◆ Ziehen Sie den Inhalt dieser Anweisung zu Rate, besonders das Kapitel „Gebrauch des Backofens“
■ Dampf und Kondenswasser setzen sich auf den Speisen und in der Backofenmuffel ab	◆ Wenn der Garvorgang beendet ist, die Gerichte nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen stehenlassen.

Kundendienst

Wenn nach den beschriebenen Kontrollen das Problem nicht gelöst werden kann, rufen Sie den nächsten Kundendienst des Herstellers und geben Sie die Art des Defektes, das Gerätemodell (Mod.), die Produktionsnummer (Prod. Nr.) sowie die Fabrikations-nummer (Ser. Nr.) an, welche Sie auf dem Typenschild des Ofens finden.

Die Original-Ersatzteile des Herstellers, welche mit dem folgenden Markenzeichen gekennzeichnet sind, finden Sie ausschließlich in den Zentralen unseres Kundendienstes sowie in autorisierten Ersatzteil-Geschäften.





Die Geräte können mit folgenden Einbau-Kochfeldern kombiniert werden:

1) Elektro-Kochmulde: EHE 642

Gesamtanschlußwert	5,5 kW
Betriebsspannung (50 Hz)	230 V

2) Glaskeramik-Kochmulde: EHC 641

Gesamtanschlußwert	5,8 kW
Betriebsspannung (50 Hz)	230 V

Nennheizleistung

1) Backofen + Elektro-Kochmulde	7,325 kW
2) Backofen + Glaskeramik-Kochmulde	7,625 kW

Dieses Gerät entspricht der EWR-Richtlinie Nr. 87/308 vom 2/6/87 (Deutschland-Ausführung) bzw. der ÖVE-Richtlinie Nr. F61/84 (Österreich-Ausführung) bezüglich der Beseitigung der Funkstörungen.

Technische Daten

Heizleistung

Unterhitze		1000 W
Oberhitze		800 W
Backofen	(1000 + 800)	1800 W
Backofen-Lampe		25 W
Gesamtanschlusswert		1825 W
Betriebsspannung (50 Hz)		230 V

Zusätzliche Daten für Österreich

1. Industrie Zanussi Spa
2. Modell ZOP 21
3. Nutzinhalt des Backofens 56 dm^3
4. Energieverbrauch für das Anheizen 0,4 Wh
5. Energieverbrauch je Stunde im Beharrungszustand 0,6 kWh
6. Verwendete Vorschriften ÖVE-GW 1/1979

KORPUSMAßE

Höhe	59,4 cm
Breite	59,4 cm
Tiefe	55,0 cm

BACKOFEN

Höhe	32,5 cm
Breite	42,0 cm
Tiefe	39,0 cm
Inhalt	56 l

Installation

Es ist zwingend vorgeschrieben, daß alle bei der Installation erfordelichen Tätigkeiten gemäß den geltenden Vorschriften und Richtlinien von einer geschulten und kompetenten Person durchgeführt werden.

Einbau-Anweisungen

Zur einwandfreien Funktion des eingebauten Gerätes muss das Einbaumöbel bzw. die Einbaunische passende Abmessungen haben.
Gemäss den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz spannungsführender und betriebsisolierter Teile gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können. Hierzu gehört auch die Befestigung eventueller Abschluss-Seiten am Anfang oder Ende einer Anbaulinie. Der Berührungsschutz muss auf jeden Fall durch den Einbau sichergestellt sein.

Backofenmasse (Abb. 6)

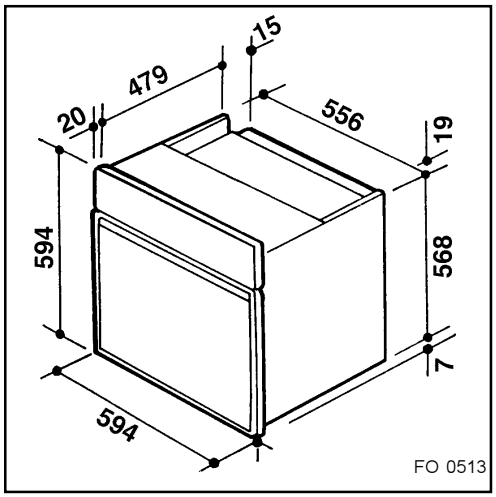


Abb. 6

Unterbau

Die Einbaunische muss die in Abb. 7 angegebenen Abmessungen haben.

Das Gerät gehört zur Klasse Y des Schutzes gegen Erwärmung der Umgebung. Das bedeutet, daß das Gerät mit seiner Rückseite bzw., mit einer Seitenwand an höhere Küchenmöbel, Geräte bzw. Wände angestellt werden kann. An die andere Seitenwand dürfen jedoch nur andere Geräte oder Möbel mit gleicher Höhe wie das Gerät angestellt werden.

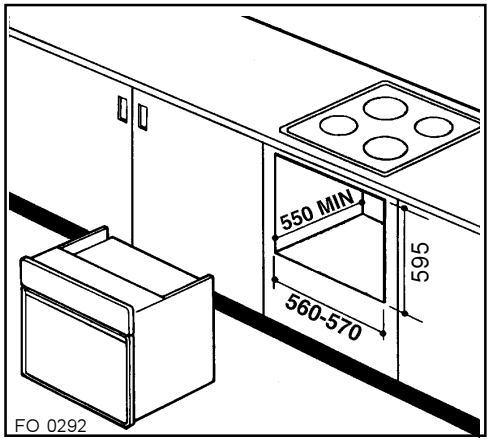


Abb. 7

Befestigung des Backofens am Einbauschrank

Das Gerät in den Schrankausschnitt einbauen. Die Backofentür öffnen und mit vier Holzschrauben, die in die am Backofenrahmen vorgesehenen Löcher passen (Abb. 8), den Backofen am Einbau-schrank befestigen.

Bei der Installation einer Elektro-Kochmulde über dem Backofen muß der Elektroanschluß der Mulde und des Backofens getrennt voneinander erfolgen, und zwar aus Sicherheitsgründen und damit der Backofen leichter herausgenommen werden kann, wenn dies erforderlich sein sollte.

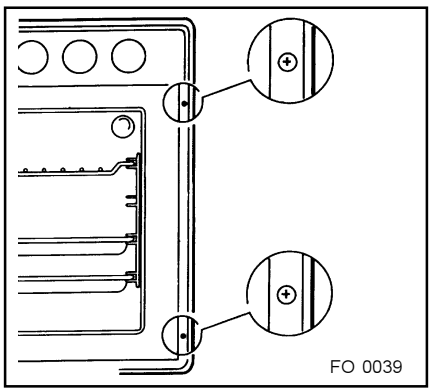


Abb. 8

Elektro-Anschluß

Vor dem Anschluß bitte folgendes beachten:

- Die Sicherung und die Hausinstallation müssen auf die max. Belastung des Gerätes ausgelegt sein (siehe Typenschild).
- Die Hausinstallation muss mit einem vorschriftsmässigen und den geltenden Vorschriften entsprechenden Erdanschluß ausgestattet sein.
- Die Steckdose oder der mehrpolige Ausschalter müssen auch nach erfolgter Installation des Gerätes einfach zu erreichen sein.

Das Gerät wird ohne Netzkabel ausgeliefert, da je nach vorhandener Versorgungsart, ein Anschlußkabel mit normgerechtem Stecker erforderlich ist, welcher auf die auf dem Typenschild angegebene Belastung ausgelegt sein muss.

Den Stecker in eine vorschriftsmässige Steckdose stecken. Wird der Anschluß ohne Stecker vorgenommen, oder ist dieser nicht zugänglich muss zwischen Gerät und Netzleitung ein mehrpoliger Ausschalter (z.B. Sicherungen, LS-Schalter) mit Mindestabstand zwischen den Kontakten von 3 mm angebracht werden. Das gelb-grüne Erdungskabel darf dagegen nicht durch den Ausschalter unterbrochen werden.

Das Anschlußkabel muss jedenfalls so ausgelegt sein, daß es an keiner Stelle 50°C (über der Raumtemperatur) erreicht.

Nach erfolgtem Anschluß müssen die Heizelemente geprüft werden, indem sie ca. 3 Minuten lang in Betrieb gesetzt werden. Die Erzeugerfirma lehnt jede Haftung ab, falls die Sicherheitsmassnahmen nicht beachtet werden.

Als Anschlußleitungen sind, unter Berücksichtigung des jeweils erforderlichen Nennquerschnittes, folgende Typen geeignet: H07 RN-F; H05 RN-F; H05 RR-F; H05 VV-F

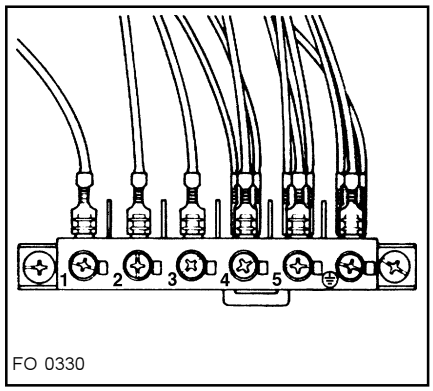


Abb. 9

Anschluß der Klemmleiste

Das Gerät ist mit einer leicht zugäänglichen 6-poligen Klemmleiste ausgestattet, deren Brücken bereits für den Betrieb bei 400 V mit Nulleiter vorgesehen sind (Abb. 9). Im Falle von verschiedener Neztpannung müßen die Brücken der Klemmleiste entsprechend dem Schema Abb.10 umgelegt werden. Der Schutzleiter kommt an die Klemme ⏚. Kabel nach dem Anschluß an die Klemmleiste mit Zugentlastung befestigen.

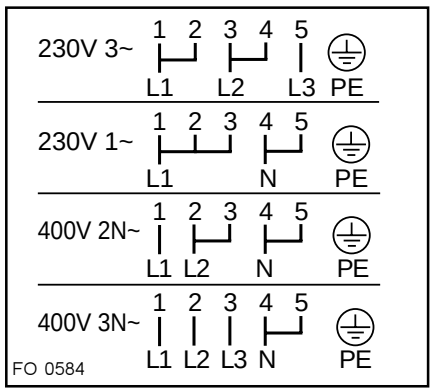


Abb. 10

Elektrische Verbindung mit der Kochmulde

Der Einbauherd darf nur mit den in der Bedienungsanleitung aufgeführten Kochmulde / Kochfeldern verbunden werden (Seite 8).

Die Steckdose für die Verbindung der Kochmulde befindet sich auf dem Herd-Gehäuse. Aus der Einbaukochmulde sind die Verbindungskabel der Heizelemente und das Schutzleiterkabel herausgeführt; diese Kabel sind mit Steckanschluß versehen. Stecker und Verbindungskabel in die entsprechende Steckdose des Herdes stecken.

Die Möglichkeit einer falschen Verbindung ist somit ausgeschlossen.

Grafiche MDM - Forlì